Galletas de Nueces de California para el Desayuno

Clasificación: ★★

Sirve: 100 Servings

100 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Mantequilla	1 1/2 lbs	3 tazas
Compota de Manzana	4 oz	1/2 taza
Azúcar morena	3 lbs	6 3/4 tazas
Piña, machacada, en jugo	3, 15 oz latas	5 azas
Extracto de vainilla		1 1/2 cda
Saborizante de Almíbar (Maple)		3 cda
Harina de uso múltiple	2 lbs 4 oz	10 tazas
Leche descremada en polvo	9 oz	2 1/4 tazas
Canela molida	1 oz	2 Cda
Bicarbonato de Soda	1 oz	2 Cda
Sal		1 cda
Harina de avena	1 lb 12 oz	10 tazas
Dátiles o pasas de uva	2 lb	6 tazas

Información Nutricional

Nutrientes	Cantidad	% Valor Diarios*
Calorias	250	
Grasa total	9 g	
Proteinas	5 g	
Carbohidrato	40 g	
Fibra dietetica	2.5 g	
Grasa saturada	3 g	
Sodio	168 mg	

Preparación

1. Usando el accesorio de paleta de la batidora eléctrica mezcle la mantequilla, compota de manzana y el azúcar hasta que formar una crema liviana y esponjosa. Agregue la piña triturada, vainilla y jarabe de almíbar/saborizante y bátalo a baja velocidad.
2. Combine la harina, leche en polvo, canela, bicarbonato de soda y sal. Añada a la mezcla cremosa.
3. Agregue la avena, los dátiles (o pasas) y nueces de nogal de California y mezcle a velocidad baja hasta combinar los ingredientes.
4. Forre una bandeja de hornear con papel de hornear. Utilizando un cucharón No. 16, ponga la masa para las galletas en la bandeja para hornear. Aplánela un poco.
5. Hornee a 350° F de 12 a 15 minutos en un horno convencional o a 325° F de 10 a 12 minutos en un horno de convección. Permita que se enfríen durante 5 minutos antes de retirarlas de la bandeja.